DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : LIRAC
Cuvée : la Dame Rousse
Millésime : 2017

Couleur : rouge
Surface : 22 Ha.
Rendement : 30 Hl/Ha.
Age des vignes : 40 ans

CÉPAGES :

Grenache 50 %
Syrah 50 %

Terroir : argilo-silicieux avec des galets roulés

Vinification : 20 jours de macération avec un contrôle des températures.

Fermentation : 100% en cuve inox

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge très sombre et très dense.

Arômes : très fruités (prune, fraise) floraux (violette), avec une note légèrement grillée

En bouche : tanins fins, du gras, finale très longue et fraîche

Accords : les viandes grillées, les daubes, les cuissons à l'étouffée, certains plats asiatiques.

Température de service : 18°C
Potentiel de garde : 2 à 8 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE